

Panna cotta-paj med persika och verbena

Ingrédients

- 90 g florsocker
- 30 g mandelmjöl
- 1 ägg
- 160 g T55-mjöl
- 50 g majsstärkelse
- 25 g mjukt smör
- 37 g mandelmjöl
- 5 g majsstärkelse
- 35 g florsocker
- 25 g ägg
- 1 persika
- 340 g vispgrädde
- 1,2 g agar agar
- 27 g strösocker
- 2 till 3 nektariner beroende på storlek

Préparation

1. En ny recept på en mycket somrig paj idag, med en klassisk men ändå läcker kombination: persika och verbena.
2. Om du inte gillar verbena eller inte har någon, kan du självklart smaksätta din kräm med vanilj.
3. Förutom det är receptet mycket enkelt, det kräver bara lite tålamod med olika vilotider, men det är värt det för att njuta av en fräsch och krämig dessert Utrustning: Kavel Liten vinklad spatel Perforerad plåt Oblong form De Buyer Förberedelsetid: 50 minuter + vila + 30 minuters bakningFör 6/8 personer: Pajen: mjukt smör florsocker mandelmjöl 1 ägg T55-mjöl majsstärkelse Blanda det mjuka smöret med florsocker och mandelmjöl.
4. När blandningen är homogen, tillsätt ägget och sedan mjölet och majsstärkelsen.
5. Blanda snabbt för att få en jämn boll, täck sedan med plastfolie och ställ degen i kylskåpet i minst 1 timme.
6. Sedan, kavla ut degen till 2 mm tjocklek.
7. Klä din smörade form, och ställ sedan i kylskåpet i minst 2 timmar.
8. Mandelkräm: mjukt smör mandelmjöl majsstärkelse florsocker ägg 1 persika Blanda det mjuka smöret med mandelmjöl, majsstärkelse och florsocker.
9. Tillsätt sedan ägget och blanda väl.
10. Häll mandelkrämen i pajskalet, och tillsätt den skalade och skivade persikan.
11. Grädda i förvärmad ugn på 170°C i cirka 35 minuter, degen ska vara gyllene och mandelkrämen gräddad.
12. Låt svalna.
13. Panna cotta: vispgrädde 1, agar agar strösocker Ett tiotal färskas verbenablada Värm grädden med verbenablada, täck sedan kastrullen och låt dra i minst 3 timmar (jag lät dra över natten).
14. Blanda sedan alla ingredienser i en kastrull medan du rör om och koka upp, fortsatt att röra regelbundet.
15. Fortsätt koka i 1 minut, sila sedan bort verbenablada och låt svalna.
16. Häll sedan panna cotta över pajen, och ställ kallt i minst 1 till 2 timmar tills den stelnar.
17. Avslutning: 2 till 3 nektariner beroende på storlek Tvätta nektarinerna och skär dem sedan i tunna skivor.

18. Lägg dem på pajen och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com